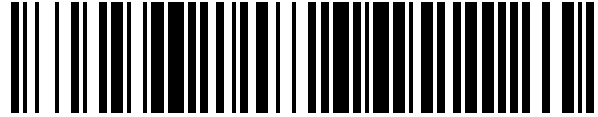


19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 235 900**

21 Número de solicitud: 201930485

51 Int. Cl.:

**B26B 1/10** (2006.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

**05.02.2019**

43 Fecha de publicación de la solicitud:

**10.10.2019**

71 Solicitantes:

**CATALÁN GARCÍA, Fernando (100.0%)**

**Plaza Europa 3 2º, 2ª**

**08211 Castellar del Valles (Barcelona) ES**

72 Inventor/es:

**CATALÁN GARCÍA, Fernando**

54 Título: **Mango ergonómico profesional para cuchillos cocineros**

ES 1 235 900 U

## DESCRIPCIÓN

Mango ergonómico profesional para cuchillos cocineros.

### 5 Objeto de la invención

La presente invención se refiere a un mango para cuchillos de uso profesional e intensivo con características novedosas y significativas mejoras en comparación con los mangos utilizados actualmente.

10 El objeto de la invención es el de aportar a los cocineros profesionales de un mango que les permita realizar su trabajo durante un tiempo prolongado y que les garantice la seguridad, gracias a su forma, que mantiene separa la mano de la hoja. El mango dispone de materiales más blandos en la zona de contacto en la que se transmite la fuerza y con texturas antideslizantes, además se cumple la normativa existente en lo referente a mangos de cuchillo. 15 Las formas han sido extraídas de un estudio exhaustivo del proceso de corte, la existencia de tallas permite una mejor adaptación de la mano al mango, independientemente del percentil de usuario y el hecho de que exista un modelo para zurdos y otro para diestros garantiza la máxima adaptación de la mano. La estructura del mango también permitirá el equilibrado entre 20 hoja y mango independientemente del tamaño de la hoja o del mango.

La invención se enmarca en el área de la cuchillería dedicada a profesionales que utilizan el cuchillo de manera intensiva.

### 25 Antecedentes y sumario de la invención

En la oferta actual de mangos de cuchillos, una vez realizado un detallado estudio de mercado, se pueden distinguir 4 variantes principales:

- 30 – “Clásica” para un agarre con el puño cerrado.
- “Moderna” que tiene un poco más estudiada la adaptación a la palma de la mano.
- “Profesional” que tiene más cuidada la adaptación de la mano y el tema del 35 deslizamiento.
- “Decorativas”, en las que el valor estético tiene el mayor protagonismo.

40 En resumen, disponemos de 4 formas de mango para la infinidad de hojas con diferentes procesos y métodos de corte que existen en el campo de la cuchillería profesional.

Descartando por motivos obvios los mangos clásicos, los modernos y los decorativos, ya que no tienen un enfoque profesional, nos centramos en el estudio de los mangos profesionales. Todo y que la parte ergonómica y de texturas antideslizamiento se ve muy clásicos y se echa 45 de menos una forma aún más adaptada tanto al proceso de corte como a la mano del usuario. Por ejemplo, a medida que crece la hoja crece el mango, pero lo que está claro es que no crece la mano del usuario, lo que perjudica a usuarios de manos grandes en el uso de cuchillos pequeños y a usuarios de manos pequeñas en el uso de cuchillos grandes. El hecho de que tampoco existan mangos para zurdos destaca la poca adaptación de los mangos a las manos 50 de los usuarios. Otro punto a destacar es el material de algunos mangos, por ejemplo, los de acero inoxidable, que por mucho valor estratégico que aporten no dejan de ser muy resbaladizos a la hora de trabajar con las manos mojadas o con restos de grasa. En lo referente al cuchillo cocinero los profesionales se quejan de molestias intensas en la tercera

falange del dedo índice donde la mayoría de profesionales generan un callo. Molestia que se puede extender a la mano y el brazo en usos intensivos.

5 La presente invención ha sido desarrollada precisamente para aportar una solución a los problemas planteados. En particular, el mango de la invención permite que los dedos del usuario se adapten a unas huellas pensadas para transmitir la fuerza de una manera sumamente efectiva. Los dedos pulgar, índice y anular disponen de una huella muy destacada, ya que son los dedos más importantes de la sujeción. Para el resto de dedos también existen huellas específicas que permiten una adaptación total al mango. Además de la posición principal de uso también permite ser cogido con una presa de tenedor y una presa de destornillador para usos ocasionales. Este mango está ideado para fabricarse con dos materiales plásticos, TP (termoplástico) y TPV (termo plástico vulcanizado, mediante la técnica de doble inyección de plástico sobre la hoja de metal).

### 15 Descripción de los dibujos

Figura 1- Detalles generales, forma, huellas, superficie antideslizamiento. Detalle doble material (Sección).

20 Figura 2- Detalles generales, forma, huellas, superficie antideslizamiento. Detalle contrapeso (Sección).

Figura 3- Posición del dedo gordo. 1ª falange dedo índice.

25 Figura 4- Posición del dedo índice y medio.

Figura 5- Posición presa destornillador.

Figura 6- Posición presa tenedor.

30

### Descripción de la realización preferida

Con el objetivo de poder hacer una exposición de las características de la realización preferida, nos referiremos a los dibujos anexos al presente documento. En general el mango de cuchillo cocinero debe de trabajar con un agarre concreto. En las figuras vamos a ver como ejemplo el mango para diestros.

40 Como se puede observar en la **figura 1**, el lateral izquierdo del mango del cuchillo dispone en uno de sus laterales de una huella **(1)** que permite la correcta colocación del dedo gordo del usuario para una correcta sujeción del mango en la operación de corte, esta huella además dispone de unas suaves protrusiones **(2)** que evitan que el dedo se deslice de su alojamiento hacia la hoja y ayuda a transmitir la fuerza de la mano a la hoja, permitiendo una estabilidad en el corte excelente. Cabe destacar que este mango de cuchillo está pensado para fabricarse en un proceso de doble inyección de plástico, de manera que podemos disponer de dos materiales que compongan el mango **(3)**, uno un material tipo TP (termo plástico) en lo que sería la estructura central del mango y el otro un material más confortable, por ejemplo, un TPV (termo plástico Vulcanizado) en las zonas de máximo contacto y esfuerzo.

50 En lo referente a la geometría queremos destacar también la curva que describe el mango en su parte superior **(4)** de manera que se adapta al hueco que se forma en la palma de la mano al realizar una presa palmar (presa de la mano en la que los dedos índices, medio, anular y meñique envuelven el objeto contra la palma de la mano, ayudados por el dedo gordo). En esta misma figura se observa como la parte inferior del mango **(5)** se conserva una forma más

clásica, esto ayuda en la presa de destornillador, cuando el dedo gordo presiona sobre la hoja, o en la presa de tenedor, cuando es el índice el que descansa sobre la hoja.

5 En el otro lado del mango del cuchillo, Lateral Derecho, **figura 2**, se observan dos huellas más **(6)** que alojan los dedos índice y medio con el mismo objetivo de la huella del dedo gordo, transmitir mejor la fuerza, evitar que el dedo vaya a la hoja y mejorar el control de la hoja en el proceso de corte. El mango incluye un contrapeso en la parte posterior del mango **(7)**. Este contrapeso es de metal y se adaptaría según el tamaño y peso de la hoja y ayudará a equilibrar el mango respecto a la hoja indiferentemente de la variación de tamaño entre uno y otro  
10 elemento. El contrapeso son unas piezas con forma de anillo que se encaja entre unas piezas que pueden llevar grabado el logo de la marca, la talla del cuchillo y que pueden ser del color identificativo según la normativa HACCP **(8)**.

15 Como podemos observar en las **figuras 1 y 2** las dos cachas del cuchillo son diferentes, realmente este cuchillo no está pensado para fabricarse con cachas, pero sirve como descripción. Este punto es básico para disponer de un buen cuchillo ergonómico. En este diseño se tiene en cuenta una forma para diestros y otra para zurdos.

20 Una de las quejas recurrentes de los profesionales es la molestia que sufren en la 1ª falange del dedo índice al realizar el proceso de corte. Esto es debido a que esta 1ª falange muchas veces descansa sobre la misma hoja del cuchillo, al no tener bien resuelto este punto la mayoría de los mangos, por no decir casi ninguno. En la **figura 3** podemos observar que el diseño de este mango mejora sustancialmente este problema, dotando al mango de una superficie **(9)** para que la 1º falange del dedo índice ejerza la fuerza sobre el cuchillo de forma  
25 más cómoda. También podemos ver como el dedo pulgar descansa sobre la huella **(1)**.

En la **figura 4** podemos observar cómo quedan los dedos índices y anular en una sujeción normal del mango descansan sobre las huellas **(6)**.

30 Otra característica del diseño es que se adapta a otros modos de agarre, como serían la posición de presa de destornillador, **figura 5**, que permite al dedo pulgar descansar sobre la superficie **(9)** para ejercer más presión sobre la hoja y sirve para realizar cortes en los que es necesario ejercer mucha fuerza o la posición presa tenedor, **figura 6**, que permite una guía mediante la posición del dedo índice sobre la superficie **(9)**, esto es muy útil para realizar cortes  
35 que requieren más precisión.

## REIVINDICACIONES

- 5 1. Mango ergonómico para cuchillos cocineros mejorado que se caracteriza por las huellas **(1)** **(6)** que permiten a los dedos adaptarse al mango y aplicar la fuerza de manera más efectiva. Estas huellas favorecen el control del cuchillo, la precisión del corte y la seguridad del usuario, al crear un espacio al margen de la hoja del cuchillo y de esta manera prevenir accidentes.
- 10 2. Mango ergonómico para cuchillos cocineros mejorado, según la reivindicación 1, que se caracteriza porque las citadas huellas **(1)** **(6)** disponen de unas protusiones **(2)** en el material para aumentar el agarre y evitar deslizamientos indeseados de la mano en el proceso de corte y de esta manera mejorar la trasmisión de la fuerza, la precisión del corte y la seguridad del profesional.
- 15 3. Mango ergonómico para cuchillos cocineros mejorado, según la reivindicación 1 y 2, que se caracteriza porque se compone de dos materiales **(3)**, de esta manera las huellas **(1)** **(6)** son de un material más blando que el resto del mango.
- 20 4. Mango ergonómico para cuchillos cocineros mejorado, según la reivindicación 1, 2 y 3 que se caracteriza porque con el objetivo de conseguir un perfecto equilibrio entre mango y hoja se añade al mango un contrapeso **(7)** en la parte posterior del mismo. Este contrapeso es adaptable en tamaño y peso según las características de la hoja.

